

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>1.小華任職於國際觀光旅館的西餐廳，當進行宴會套餐桌面的收拾及清理，執行下列作業流程之敘述何者正確？</p> <p>(A) 當小華收拾大餐盤時，一律須使用小圓托盤來收拾</p> <p>(B) 服勤時麵包盤及奶油刀須在服務甜點之後再撤收</p> <p>(C) 小華應手持 ice scoop，一手持服務盤站在顧客右側，由左至右刮除麵包屑</p> <p>(D) 當小華收拾餐皿時，除麵包盤及奶油刀是由顧客左側進行撤收外，其餘餐具一律由顧客右側撤收</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-J-b 西餐廳服務流程</p> <p>餐旅-實-餐服-J-d 宴會廳服務流程</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為西餐廳服務流程實務應用題型，利用敘述服務流程中餐具選擇、服務順序等細節，評量學生歸納、分析與解答的能力，讓學生能辨識最符合正確的答案，希望學生理解其職務內容且熟悉各類服務的方式，屬於實務應用題。 2. 學生須熟習餐廳設備的分類與中、英文專有名詞，具備西餐廳基本服務技巧及具備西餐服務之實務操作能力，並依據題意提供之內容，掌握本試題。 3. 學生須具備餐廳外場服務的各式知識與技能，並能具備依據不同情境，選擇正確且符合用餐禮儀的餐桌服務能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>2.關於 service tray 使用的注意事項，下列敘述何者正確？</p> <p>甲、服務時宜靠在桌邊或直接置於顧客桌面上，方便顧客拿取</p> <p>乙、較重及較高的物品，宜靠內側或中間擺放，較矮及較輕的靠外側擺放</p> <p>丙、餐具要分類整齊疊放，原則上壺或杯的把手應朝左方擺放，以方便拿取</p> <p>丁、使用前應檢查是否乾淨、平穩，必要時鋪上專用墊布或塑膠襯墊以防滑</p> <p>(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丁 (D) 丙、丁</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-C-d 托盤使用技巧
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為托盤服務基本技能之實務應用題型，利用敘述操持托盤需注意的各項重點，各式托盤正確使用要訣，讓學生能辨識最符合題意的答案，屬於實務認知題。 2. 學生需熟記托盤操持的內容及重點，熟習托盤使用的技能及餐具的擺放，並具備托盤操作之專業能力，進一步依據題意提供之情境選項，掌握本試題。 3. 學生應瞭解餐廳外場各項基本服務的專業知識及技能，並具備餐飲服務業所需之專業知識及技能，正確辨別托盤使用方式，以執行各項服務工作。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別： <u>餐旅群</u>)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>3.關於菜單與酒單的敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) hanging menu 又稱 folding menu</p> <p>(B) oloroso sherry 可出現在 digestif list 中</p> <p>(C) table d'hôte 是立在餐桌上的菜單</p> <p>(D) 西元 1751 年，英國貴族婚宴出現第一份詳列菜餚的菜單</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-E-a 菜單定義與種類</p> <p>餐旅-實-餐服-E-c 飲料單、酒單功能與結構</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為菜單的發展歷史與各類菜單之形態功能，屬於菜單、飲料單的認知應用題型，運用各項關於菜單、飲料單的敘述，讓學生能正確分析、選擇答案。 2. 學生需理解、熟記各菜單、飲料單的定義、分類、特性及架構，進一步依據題意辨別正確選項，以掌握本試題。 3. 學生須熟習各類菜單、飲料單的專業知識及中英文名稱，具備認識各類菜單與酒單的能力，並能了解其發展脈絡，進而藉由統整、理解知識後，掌握試題內容。
參考答案	B

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>4.關於餐廳布巾類的存放、整理及準備之敘述，下列何者正確？</p> <p>甲：布巾類通常存放於工作檯的檯面上，方便更換時拿取</p> <p>乙：布巾擺放時摺邊單摺面朝外，以便於拿取及盤點</p> <p>丙：服務巾與餐巾的功用雖不同，但可互相交換使用</p> <p>丁：客用布巾類的備量法則為 3 ~ 5 倍，以因應營運使用</p> <p>(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丁 (D) 丙、丁</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-D-b 工作檯清潔與整理</p> <p>餐旅-實-餐服-D-c 布巾類整理與準備</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題為布巾存放保存與使用方法的應用題型，為餐廳外場營業前準備工作的實務認知題型，利用敘述布巾存放、整理與準備的過程，判斷操作過程中需留意的原則。 2. 學生需熟悉布巾類整理、準備的重要原則及注意事項，依據題意引導，掌握本試題。 3. 學生應瞭解餐廳營業前、後的各項清潔、準備、整理及收善相關知能及具備正確分析、判別題意的能力，學生需具備布巾存放保存與使用方式的能力，並能依據不同使用或存放環境，選擇正確的操作與使用存放方式。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>5.小天和小高一起分享到旅館住宿用早餐的經驗，小天住宿的旅館中，早餐供應了美式咖啡、茶、牛奶、可頌、果醬、麵包和果汁，讓顧客選用；小高住宿的旅館中，早餐供應了美式咖啡、茶、牛奶、果醬、麵包和果汁外，還包括香腸、培根及火腿等，讓顧客選用。小天和小高的旅館所提供的早餐，分屬兩種不同類型的早餐類別，關於此兩種早餐類別的餐具擺設，下列敘述何者錯誤？</p> <p>(A) 兩者的早餐都會擺設咖啡杯具 (B) 小高住宿的旅館餐廳中，早餐會預先擺設餐刀及餐叉 (C) 小天住宿的旅館餐廳中，早餐會預先擺設麵包盤及奶油刀 (D) 小天住宿的旅館餐廳中，通常以餐巾來定位而不另擺設餐盤</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-F-b 西餐餐桌佈置與擺設
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為餐桌布置與擺設的應用題型，利用敘述早餐供應餐點內容的差異，能辨識早餐類別，進而判斷需擺設的餐具，屬於實務應用題。 2. 學生需熟習西式餐桌布置與擺設的操作能力，並須先了解美式與歐陸式早餐供應的內容，並具備西餐餐桌擺設與布置的操作能力，再進一步依據題意提供之餐點內容，掌握本試題。 3. 學生需具備各式餐飲服務方式的能力，並能依據不同餐食，選擇不同的餐桌擺設與布置的能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>6.在嚴重特殊傳染性肺炎（COVID - 19）的疫情下，依據疫情指揮中心的防疫準則，餐飲業者應遵循食藥署「餐具清洗良好作業指引」，並搭配環境清潔及消毒，能保障民眾於疫情期間外食用餐的安全衛生，下列相關敘述何者正確？</p> <p>甲：清潔後的餐具若 72 小時內未送至用餐場所，則應重新洗滌</p> <p>乙：避免洗淨的餐具被污染，若先置於暫存區，其時間不得超過 3 小時</p> <p>丙：無論採用人工洗滌或洗碗機自動洗滌設備，其清潔設施均應具有洗滌、沖洗及有效殺菌等三大功能</p> <p>丁：餐具的清洗流程應由洗滌區進入污染區，再移至清潔區，動線不可重疊，以免洗淨的餐具再受到污染</p> <p>(A) 甲、丙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 乙、丁</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-D-d 餐務整理與換場作業
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題為餐務整理作業的實務認知題型，藉由各項餐具清潔、分類的敘述，從中判別正確答案，本試題為餐具清潔作業與衛福部食藥署所公告因應 COVID - 19 的時事認知題型。 2. 學生需熟記餐務整理之原理原則，強化餐具清潔作業要點與衛福部食藥署所公告「餐具清洗良好作業指引」，進而依題意提供之敘述，以思考分辨方式找出正確答案。 3. 學生應熟習餐廳營業前後準備、收善的相關能力，具備所屬學習領域與時事結合應用認知的能力，並能依據「餐具清洗良好作業指引」與課程中餐廳設備與器具清潔保養方式相互結合。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別： <u>餐旅群</u>)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>7.乙餐廳要為直徑 150 公分的中式 round table 加添 lazy Susan；下列規格何者最適宜？</p> <p>(A) 直徑 90 公分</p> <p>(B) 長、寬各 90 公分</p> <p>(C) 直徑 120 公分</p> <p>(D) 長、寬各 210 公分</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-C-a 餐桌架設、拆除與收納</p> <p>餐旅-實-餐服-F-a 中餐餐桌佈置與擺設</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題是關於圓桌及轉檯的尺寸選用及鋪設方法的應用，為餐廳設備、器具認識及餐桌架設的綜合應用題，主要是以實務認知導向發展試題。 2. 學生需熟習基本服務技巧的單元內容、餐廳設備的分類、名稱及餐桌架設操作，藉由題目提供的餐桌種類、尺寸選擇正確答案。 3. 學生需熟悉餐廳營業所需的設備、器具及其操作重點，具備圓桌餐桌布置、圓桌尺寸、轉檯選用尺寸及簡單換算的能力，並能依設備尺寸選擇適合的選項。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>8.小明應邀盛裝出席正式餐會，為符合餐飲禮儀避免失禮，下列何者小明<u>不宜</u>直接以手取食？</p> <p>(A) bread (B) canapé (C) relish (D) shrimp cocktail</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-G-b 用餐禮儀
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為用餐禮儀及西式餐點的英文專有名詞之認知題型，利用菜餚的特性，判斷符合用餐禮儀的選項，屬於理論認知題型。 2. 學生需瞭解餐桌禮儀，且知悉西式各類食物食用方法，並能理解正式宴會用餐過程中各式餐食的食用重點及正確的餐具選擇，進而依據題意提供之內容，掌握本試題。 3. 學生需具備用餐禮儀及西式餐點的英文專有名詞的認知能力，並能依據不同餐食，選擇正確的用餐方式。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>9.關於餐廳服務人員收拾殘盤與餐具的敘述，下列何者正確？</p> <p>甲：收拾殘盤的方式分為徒手收拾與使用托盤收拾</p> <p>乙：徒手收拾時，為方便作業宜從顧客左後方進行</p> <p>丙：收拾殘盤的 3S 處理原則依序為先分類、再刮除、最後堆疊</p> <p>(A) 甲</p> <p>(B) 乙</p> <p>(C) 甲、丙</p> <p>(D) 乙、丙</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-C-e 上餐與撤餐的持盤技巧
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為上餐及撤餐的持盤技巧應用題，透過撤餐程序原則，進而判斷正確選項，主要是以實務認知方向發展試題。 2. 學生應熟悉持盤技巧的各項操作原則及流程，強化餐飲服務技術所學之上餐與撤餐的持盤技巧及 3S 原則，進而依題意敘述之內容，掌握本試題。 3. 學生須具備餐盤操持的專業能力，正確撤餐的持盤技巧及收拾殘盤的 3S 原則，並能掌握上餐、撤餐流程的重要原則。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：__餐旅群__)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>10.關於餐巾造型與摺疊方法，下列配對何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 西裝：對角摺法 (B) 濟公帽：二摺法 (C) 星光燦爛：三摺法 (D) 野玫瑰：四摺法</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-C-c 餐巾摺疊技巧與應用。
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題是關於餐巾造型與摺疊方法的應用，主要是以實務導向方向發展試題。 2. 學生應強化實習課所學之餐巾造型與摺疊方法，以系統思考方式歸類對角摺法、二摺法三摺法及四摺法之各項餐巾造型，已掌握本試題。 3. 學生應具備餐飲服務業所需之專業知識與技巧，並熟悉餐廳服務所需的技巧，以規劃與執行各項服務工作。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>11.關於介紹與握手禮儀的原則，下列何者正確？</p> <p>(A) 無特殊情況下，宜將自己的父親介紹（引薦）給自己的同齡同學</p> <p>(B) 無特殊情況下，宜將自己的上司介紹（引薦）給新進部門的同事</p> <p>(C) 為符合禮儀原則，握手時宜待上司、長官或長輩們先行伸出手</p> <p>(D) 為符合禮儀原則，握手時宜由年輕男性向年輕女性先行伸出手</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-A-b 基本服務禮儀與儀態
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為基本服務禮儀與儀態的應用題型，利用敘述介紹與握手禮儀的原則，判斷出符合基本禮儀的選項，屬於實務認知題型。 2. 學生需熟習基本服務禮儀的內容，並具備介紹禮儀的應用能力，進一步依據題意提供之選項內容，掌握本試題。 3. 學生須具備各類餐飲禮儀及國際禮儀的相關知識，並能依情境之不同，展現符合禮儀表現的能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>12.關於火災事件類型的敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 顧客將未熄滅菸蒂丟入紙類回收箱所引起的火災是屬於 A 類火災</p> <p>(B) 天冷使用電暖器不慎所引起的火災是屬於 B 類火災</p> <p>(C) 餐廳使用卡式爐不慎所引起的火災是屬於 C 類火災</p> <p>(D) D 類火災是由可燃性的液體、氣體或油脂所引起</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-K-a 顧客抱怨與其他糾紛處理</p> <p>餐旅-實-餐服-K-b 餐廳客訴及緊急事件處理</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為關於火災種類及適用滅火方式的認知導向方向發展的試題，為餐廳緊急事件處理的應用題型，利用引發火災原因的差異，辨識火災類別，屬於理論認知題型。 2. 學生需熟習緊急事件處理中火災應變的內容，進一步依據題意提供之選項內容，選出正確的火災類別，以掌握本試題。 3. 學生須具備能正確判別及處理緊急事件的相關專業知識與能力，對火災種類以及適用滅火的方式須充分的理解與正確的觀念，並能依據不同情境，選擇正確對應方式。
參考答案	A





111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>13.關於服務叉匙的使用，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 若要夾取體積較大的圓形食物，須將服務叉的齒面與服務匙的匙面朝上</p> <p>(B) 指夾法的使用是以中指在上，無名指與小指在下的方法來固定服務叉匙</p> <p>(C) 美式服務是使用雙手操持服務叉匙</p> <p>(D) 英式服務是使用單手操持服務叉匙</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-C-f 服務叉匙的運用</p> <p>餐旅-實-餐服-H-a 餐桌服務</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為服務叉匙運用及餐桌服務的應用題型，利用敘述服務叉匙的使用差異，透過題意對於服務叉匙操作的敘述，讓學生歸納各類餐飲服務類型所需用到的服務叉匙操作重點，屬於實務認知題型。 2. 學生需熟習餐桌服務的分類及其服務叉匙的操作原則，並具備服務叉匙之操作能力，進一步依據題意辨識正確選項。 3. 學生應具備各式餐桌服務的相關知識及具備熟習服務叉匙操作運用的能力，並能依據不同餐飲服務方式，執行各項餐桌服務，選擇正確選項的能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>14.餐廳經理小明欲安排 A 公司的李董事長（主人為 1 人）宴請 B 公司的江總裁（主賓為 1 人）一桌 10 人的中式宴席座位。下列關於席次安排原則之敘述何者正確？</p> <p>(A) 江總裁宜坐在靠近門的入口處</p> <p>(B) 江總裁宜坐在李董事長的左側</p> <p>(C) 出席餐宴的夫妻兩人宜並肩而坐</p> <p>(D) 江總裁的司機宜坐在李董事長的右側</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-G-a 席次安排
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為席次安排的應用題型，利用對於賓客身分敘述，辨識賓客身份地位高低，進而判斷其正確的席次安排禮儀，屬於實務應用題。 2. 學生需熟知中、西宴席席次安排的原則及具備判別賓客間身份尊貴次序的能力，進而依據題意提供之內容，掌握本試題。 3. 學生應熟習餐廳服務中各式基本概念，具備席次安排應用的能力，並能依據賓客間身份地位差異，選擇正確安排席次的的能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>15.下列何者有提供 counter service ?</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>(A)</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>(B)</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>(C)</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>(D)</p>  </div> </div>
學習內容	餐旅-實-餐服-H-c 櫃檯式服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為餐飲服務類別中，櫃檯服務的應用題型，藉由提供市場上耳熟能詳的餐飲品牌，辨識品牌間服務類型的差異，並選擇出符合櫃檯服務的選項，本試題屬不同餐飲服務方式及熟悉市面上餐飲企業識別 Logo，以認知導向方向發展的試題。 2. 學生需熟知櫃檯服務的特性及服務方式，且能熟習餐飲服務方式的種類及英文專有名詞，並依據題意提供的餐飲品牌進行比對，以掌握本試題。 3. 學生需具備熟習各類餐飲服務方式的種類辨別能力，並能依據不同的餐飲服務方式，選擇其對應服務的能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>16.小婷為中式餐廳的資深服務員，當進行中式宴席分菜的服務時，下列操作過程何者正確？</p> <p>甲：小婷若需同時服務多桌，可將分好的菜餚置於轉檯上轉動至顧客面前請其取用</p> <p>乙：小婷為展現純熟的服務技巧，桌上分菜皆以左手持叉，右手握匙的方式操持服務叉匙</p> <p>丙：採旁桌分菜時，小婷會預先將乾淨的骨盤放在轉檯上進行分菜</p> <p>(A) 甲 (B) 丙 (C) 甲、乙 (D) 乙、丙</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-J-a 中餐廳服務流程</p> <p>餐旅-實-餐服-J-d 宴會廳服務流程</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為中式宴席分菜服務的實務應用題，利用敘述辨識其正確的服務方式，主要以實務導向方向發展試題。 2. 學生需熟習中式餐飲服務其宴會及小吃的服務種類，並具備服務的專業能力，以掌握本試題。 3. 學生應具備中、西餐服務流程之各項專業知能，並能依據服務叉匙正確使用方式規劃與執行各項服務工作。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	17.下列何種酒在開瓶前， <u>不需</u> 將瓶口的鐵絲扣環鬆開後再進行開瓶動作？ (A) Cava (B) Dubonnet (C) Sekt (D) Spumante
學習內容	餐旅-實-餐服-I-a 餐前酒服務 餐旅-實-餐服-I-b 餐中酒服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為酒類專業名詞的認知及酒類服務操作的題型，利用各國對氣泡酒之用語及各類酒品包裝及開瓶方式的差異，讓學生能分辨最符合題意的答案，屬於實務認知題。 2. 學生需熟習酒類服務的開瓶流程以及酒類的英文專有名詞，並了解各類酒品的服務方式，以掌握本試題。 3. 學生應具備開酒服務的各項專業知識及技能，並須能辨認出各國對氣泡酒及其他酒類之英文專有名詞，以順利執行各項酒類服務工作。
參考答案	B

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別： <u>餐旅群</u>)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>18.下列哪一種開酒器因易於收納置於服務人員的口袋中被稱為 waiter's friend，為餐廳中最常被選用的開酒器？</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>(A)</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>(B)</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>(C)</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>(D)</p>  </div> </div>
學習內容	餐旅-實-餐服-I-b 餐中酒服務

學習 指引	<ol style="list-style-type: none">1. 本試題為開瓶器實務應用的題型，利用各式開瓶器的圖片，讓學生能辨識最符合題意的答案，屬於實務認知題。2. 學生需瞭解餐中酒服務中的開瓶流程，且須熟習各種常用開瓶器的特色與使用方法，以掌握本試題。3. 學生需具備開酒服務的知識與能力，並須能辨認出各式開瓶器的能力以掌握本試題。
參考 答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>19.服務人員手持醬料盅，以英式服務方式提供牛排醬料，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 由顧客右側介紹醬料內容</p> <p>(B) 左手持醬料匙，將醬料淋至菜餚上方或旁邊</p> <p>(C) 直接將醬料盅放置於桌面，依顧客個人喜好自行取用</p> <p>(D) 由顧客左側服務地帶切入，身體放低，將醬料向前展示</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-H-a 餐桌服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為各類餐飲服務方式實務應用題型，利用服務流程技能之正確認知，讓學生能辨識服務重點及原則以掌握最符合正確的答案，希望學生理解熟悉各類餐飲服務的方式，屬於實務認知題。 2. 學生需熟習餐桌服務類型，並具備英式服務的專業知識及服勤的操作能力，藉由題意提供之內容，選擇正確答案。 3. 學生需具備各式餐飲服務方式的專業知能，並能依據不同情境，選擇正確、安全的餐桌服務能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	20.餐桌擺設中，下列何者具有定位功能？ (A) napkin、show plate (B) show plate、b.b. plate (C) sideboard、napkin (D) side plate、sideboard
學習內容	餐旅-實-餐服-B-b 餐廳器具 餐旅-實-餐服-F-b 西餐餐桌佈置與擺設
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為餐桌佈置與擺設的應用題型，藉由題目敘述，選擇符合題意之答案，屬於實務認知導向的題型。 2. 學生需瞭解餐具設備的英文專有名詞及餐具設備的使用方式，應熟習西餐餐桌佈置與擺設的相關知能，並了解各類器具的用途及功能，以掌握本試題。 3. 學生須具備餐飲服務業所需的相關專業知識，並了解各類設備器具的使用，熟悉西餐餐桌佈置擺設及餐具設備其功能與英文專有名詞，以順利執行各項服務工作。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別： <u>餐旅群</u>)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>21.小田和同學相約至餐廳用餐，進入餐廳後兩人自行至餐檯取用菜餚，再至付款處一一計價付費，上述餐飲用餐方式為何種型態的餐飲服務？</p> <p>(A) cafeteria service (B) catering service (C) convenience food service (D) counter service</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-H-b 自助式服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為餐飲服務的應用題型，藉由題意描述服務方式，進一步判定適合的餐飲服務類型與專業用語，為實務認知導向發展試題。 2. 學生需熟習餐飲服務方式的種類及其英文專有名詞與自助式服務的服務特性及原則，並具備熟悉現階段餐飲業所提供的服務方式，能依據題目描述的用餐方式，進行正確分析，以掌握試題。 3. 學生應熟知餐飲業各類餐飲服務方式之種類的英文專有名詞的相關知能，並具備能依不同餐飲服務種類，選擇其對應服務方式的特色。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>22.餐前酒主要作用在於刺激人的味蕾、並促進食慾，口味特性為不甜且略帶酸、澀味；下列各款餐前雞尾酒或混合酒，何者<u>不適合</u>於餐前飲用？</p> <p>(A) Alexander (B) Manhattan (C) Martini (D) Whisky Sour</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-I-a 餐前酒服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題屬各式酒款的配方認知及飲用時機，為飲料服務的應用題型，主要是以理論認知方向發展試題。 2. 學生應熟習各款雞尾酒的分類及飲用時機，且須熟習各款雞尾酒譜能力，藉由題意描述，選擇出不適合餐前飲用的酒款品項。 3. 學生須具備飲料服務所需的各項專業知識及技能，並能依照服務時機及顧客需求差異，提供適切的酒類服務。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>23.關於菜單的種類介紹，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) Banquet Service Menu：主人事先與宴會廳主管協商菜單內容，菜餚乃是先選定，有固定的出菜順序及價格</p> <p>(B) Cyclical Menu：為因應顧客快速需求，而推出全天候任何時段均供應相同菜餚，不因餐別而有所差別</p> <p>(C) Outside Catering Menu：在人潮聚集、消費時段集中的地段，因為空間不足而開發出的外賣式餐飲服務</p> <p>(D) Room Service Menu：以提供飲料服務為主，依據住客所指定時間內送達客房進行餐飲服務</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-E-a 菜單定義與種類
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為菜單定義與種類的應用題型，以認知導向且結合現階段餐飲方向發展的試題。 2. 學生應熟知各類餐飲菜單分類的英文專有名詞、定義及原則，具備熟悉現階段餐飲業所提供的菜單，並能藉由系統化歸納，分析出正確的菜單類型及描述。 3. 學生應具備各類餐飲服務的專業知識，並能清楚各類菜單的英文專有名詞及差異性，依據不同餐食其菜單呈現方式，選擇其對應的最佳答案。
參考答案	A


111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別： <u>餐旅群</u>)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>24.餐廳運送、保存菜餚時，大多需使用具有保溫或加熱功能的推車，下列哪些推車原則上附有此種功能？</p> <p>甲： carving trolley 乙： cleaning trolley 丙： dessert trolley 丁： flambé trolley 戊： guéridon trolley</p> <p>(A) 甲、丁 (B) 甲、戊 (C) 乙、丙、丁 (D) 丙、丁、戊</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-B-a 餐廳設備
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為了解各式服勤用推車種類的題型，利用各式推車之專有名詞，讓學生能辨識最符合題意的答案，屬於實務認知題。 2. 學生需熟悉餐廳設備其各類推車種類的英文專有名詞、應用方式及特性與操作方式，以歸納方式思考，進一步依據題意分辨其實際功能，以掌握本試題解答。 3. 學生需熟習餐廳內各項設備、器具的英文專有名詞及特性，能在不同服務情境中，依據不同功能呈現方式選擇適合之設備，並進行操作。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>25.關於國際觀光旅館宴會服務的敘述，下列何者正確？</p> <p>甲：function order 是指宴會部業務人員向訂席者經過細節討論並確認場地後所擬定的企畫書</p> <p>乙：提供彈性的宴會服務時間，包括早餐會議、午宴、午茶宴、晚宴、宵夜型宴會等</p> <p>丙：可依顧客對菜單、場地、流程及設備等的需求，提供適當的客製化服務</p> <p>丁：中式宴會的場佈重視主桌的位置排定，圓桌與圓桌之間的距離 2.5 至 3 公尺，以利服務人員走菜</p> <p>(A) 甲、乙 (B) 乙、丙 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-J-d 宴會廳服務流程
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為宴會廳服務流程的應用題型，以宴會廳宴會服務各類重點敘述，利用敘述選項中差異，能辨識正確宴會廳服務流程及細節，屬於實務認知題。 2. 學生需熟習宴會廳服務的流程及服務重點，熟習各服務流程之細節，藉由題意描述，分析判別出正確答案。 3. 學生應具備餐飲服務所需的專業知識及服務技能，並具有依據不同供餐場合與情境結合，策劃宴會流程及場地布置的運用能力。
參考答案	B

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>26.宋代詩人杜耒《寒夜》：「寒夜客來茶當酒，竹爐湯沸火出紅；尋常一般窗前月，才有梅花便不同。」詩中勾勒在天寒的夜裡，圍爐煮茗清談，主人以茶代酒，款待友人之情境。依據詩中所敘述的水溫，最適合直接沖泡下列何種茶葉？</p>  <p>(A) 東方美人茶：屬於部份發酵茶，芽尖白毫顯露，葉身五色相間，茶湯蜜黃鮮豔略帶金黃</p> <p>(B) 老普洱茶：屬於後發酵茶，外型可大致分為散狀及緊壓狀，茶湯色澤濃厚</p> <p>(C) 龍井茶：屬於全發酵茶，外型條索纖細，以芽心嫩葉製成，茶湯綠中帶黃</p> <p>(D) 碧螺春：屬於不發酵茶，外型扁平光滑，捲曲成螺，茶湯色澤碧綠</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-D-b 茶的分類與特性</p> <p>餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此試題為關於茶葉分類與泡茶沖泡水溫的應用題型，結合茶葉特性來探討沖泡水溫，藉由詩詞描述情境以辨識最符合題意的答案，屬實務應用素養題。 2. 學生須熟悉茶葉的製造方法、分類、形狀、茶湯風味與特色，理解題目(沸火出紅)的指引並進一步搭配泡茶方法的水溫之操作能力，以掌握本試題。 3. 學生需具備閱讀理解詩詞的意思，了解各種茶葉分類與特性的專業知識及茶葉沖泡特性的能力，並熟習泡茶實務水溫運用的能力。
參考答案	B

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	27.關於飲料店的特性，下列敘述何者正確？ (A) 創業投資成本高 (B) 空間選擇性較少 (C) 專業技術門檻低 (D) 現金週轉較慢
學習內容	餐旅-實-飲務-A-b 飲料業的分類與營運
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題關於飲料店業的特性，主要為應用方向發展試題，為認知分析的題型，藉由飲料店的經營特性以辨識最符合題意的答案。 2. 學生需瞭解飲料店的經營原則及特性，能區別與其他行業別特性的差異，以掌握本試題。 3. 學生需具備對於飲料店業之行業別特性的專業知識，並進一步了解商業經營原則及分析飲料店特性的能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>28.小泉調製飲品時，將可林杯先裝 3 分滿的冰塊，並將 30ml 的奇異果糖漿與 15ml 的新鮮檸檬汁倒入可林杯中攪拌均勻，再以吧叉匙輔助慢慢倒入新鮮柳橙汁至八分滿，完成的成品中出現不同顏色的層次，此為使用下列哪種調製方法？</p> <p>(A) blending (B) layer (C) muddling (D) pour</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-B-a 飲料調製的器具</p> <p>餐旅-實-飲務-B-c 飲料調製法</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題需要認識飲料調製器具與調製方法，為飲料調製實務應用的題型，藉由操作飲料調製的動作描述引導實作評量，以辨識最符合題意的答案，本試題為實務應用題。 2. 學生需熟悉飲料調製過程中所需使用的器具與調製方法，有助於對飲料調製的實務操作能力，並瞭解各式飲料調製法的英文專有名稱及其差異，以掌握本試題。 3. 學生需瞭解各式飲料調製法的定義及中英文名稱，具備操作分層法的實務能力，且能辨別飲料調製過程中，所使用的器具與調製方法之專業知識與實務技巧能力。
參考答案	B

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>29.小高以電動攪拌法製作一杯葡萄柚鳳梨汁，關於操作過程中之事項，下列何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 操作前宜加入清水至電動攪拌機先行試打</p> <p>(B) 電動攪拌機中不宜加入 ginger ale</p> <p>(C) 電動攪拌機應先加入鳳梨、新鮮葡萄柚汁與蜂蜜再加冰塊</p> <p>(D) 新鮮葡萄柚汁與蜂蜜加太多可能造成刀片空轉</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-B-c 飲料調製法
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為飲料調製實務應用的題型，應用在電動攪拌法的認識與實務操作，了解如何在衛生安全的操作過程中正確使用電動攪拌機調製飲料，屬實務應用試題。 2. 學生需瞭解操作電動攪拌法，應熟習飲料調製法中電動攪拌法的正確操作方法，堅硬的食材或冰塊可能造成電動攪拌機的刀片空轉，並需具備正確使用電動攪拌機的操作能力。 3. 學生需具備正確且安全操作電動攪拌機的觀念與實務操作能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>30.關於輔助泡茶的器皿，下列何者主要功能與其他三者<u>不同</u>？</p> <p>(A) 茶扒 (B) 渣匙 (C) 茶則 (D) 茶夾</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為茶葉沖泡方法與泡茶器具的實務操作發展，屬於調製的實務應用題型，藉由認識各種泡茶器具的使用方法、功能與別稱，以辨識最符合題意的答案。 2. 學生應熟悉宜興式沖泡法所需使用沖泡器具，並區別各器具間的功能、別稱與使用差異，以可掌握本試題。 3. 學生需具備操作茶葉沖泡的實務能力及熟悉器具別稱與器具的正確使用操作能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	31.下列泡茶器皿的用途，何者 <u>不同</u> 於其他三項？ (A) 水方 (B) 水盂 (C) 水盤 (D) 茶海
學習內容	餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為操作茶葉沖泡方法與泡茶器具的實務操作，屬於實務應用題型，藉由認識各式茶具的使用方法、功能與別稱，以辨識最符合題意的答案，屬實作應用試題。 2. 學生應熟悉宜興式沖泡法所需使用沖泡器具，並區別各器具間的功能、別稱與使用差異，便可掌握本試題。 3. 學生需具備操作茶葉沖泡方法與調製的實務能力及各式器具別稱與器具的正確使用操作能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>32.關於咖啡豆的品種與特性，下列敘述何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) Arabica 顏色偏向棕色，外形較橢圓</p> <p>(B) Arabica 較 Liberica 具有商業價值</p> <p>(C) Robusta 耐旱、耐高溫，對病蟲害較具抵抗力</p> <p>(D) Robusta 咖啡因含量較高，適合用來製成即溶咖啡</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-E-b 咖啡豆種類
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為咖啡豆種類的分類、特性之分析題型，藉由對咖啡豆原生種特性的認識，了解各咖啡品種間的差異、特性、風味、價值與咖啡因含量，以辨識最符合題意的答案，屬專業知識與實務性的題目。 2. 學生應熟悉咖啡豆種類的相關專業知識與應用，並需分辨咖啡豆色、大小、形狀與特性，便可掌握本試題。 3. 學生需具備認識世界三大咖啡品種的原生種特性與針對不同咖啡品種的歸納分析能力。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>33.下列關於茶葉沖泡的敘述，何者正確？</p> <p>(A) 原則上沖泡冷泡茶之茶葉與水的比例約為 1 公克： 150 ml</p> <p>(B) 排除其他因素之下，沖泡碧螺春與龍井茶的水溫相同</p> <p>(C) 為確保茶湯品質，鐵觀音茶僅能以蓋碗式沖泡</p> <p>(D) 同心杯泡茶法又稱功夫茶或老人茶</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為操作茶葉沖泡與各式泡茶器具的實務應用的題型，了解各種泡茶器具的使用方法、茶葉粉水比、水溫與沖泡器具別稱，藉由茶葉沖泡實務以辨識最符合題意的答案，屬於實作應用試題。 2. 學生應熟悉各式茶的沖泡方法，如：宜興式沖泡法、同心杯泡茶法與蓋碗式沖泡法等；其沖泡特性與器具使用的實務能力，並能具備區別各式沖泡方法的差異，便可掌握本試題。 3. 學生需認識各式茶葉的分類及特性，且須具備對於各式茶的沖泡方法之概念與使用器具之操作能力
參考答案	B

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	34.下列何者屬於 soft drinks ? (A) ginger ale、sake (B) mineral water、stout (C) Virgin Mary、mocktail (D) sprite、Shaohsing
學習內容	餐旅-實-飲務-A-a 飲料的定義與分類
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為非酒精性飲料的認知分析題型，藉由酒精成分的含量區別軟性飲料與硬性飲料之間的種類，屬專業知識試題。 2. 學生應熟悉各項飲料的定義與分類，並能區別出軟性飲料與硬性飲料之間的差異，便可掌握本試題。 3. 學生需具備軟性與硬性飲料的定義及分類，以及區別及辨試飲料中英文的能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>35.關於發酵乳的相關敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) yogurt 為凝態發酵乳</p> <p>(B) 水果優酪乳為稀釋發酵乳</p> <p>(C) 益菌多為濃稠發酵乳</p> <p>(D) 發酵乳以生乳經由高溫滅菌製成</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-C-a 包裝飲料的認識
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為包裝飲料中發酵乳製品的認識，了解發酵乳製品分類中的各項發酵乳製品的種類與區別，屬實務應用試題。 2. 學生應熟悉各項包裝飲料中發酵乳製品的分類，並能區別出各發酵乳製品之間的差異，便可掌握本試題。 3. 學生需具備對於各項發酵乳製品定義、品項及生活中對應品牌的能力。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>36.愛玉子又稱為愛玉，主要分布於海拔 1200~1900 公尺之中低海拔地區，可製作成冰品與飲品，關於愛玉的敘述，下列何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 愛玉為一種臺灣特有的產物</p> <p>(B) 製作過程中，常用「搓揉」方式進行</p> <p>(C) 將愛玉子加入常溫礦泉水中搓洗，可生成出果膠</p> <p>(D) 愛玉原汁加入少量澱粉後，即可製作成愛玉凍</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-C-b 臺灣特有飲料的認識
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為臺灣特有飲料中愛玉的認識，了解愛玉的成長環境、製作食材、過程、注意事項與產品變化之認識，屬實務應用試題。 2. 學生需瞭解熟悉愛玉的成長因素、製作歷程注意事項與產品變化等，並具備辨別愛玉凍與仙草凍在製作過程中的差異性，並具備實作愛玉與仙草凍之實務能力，便可掌握本試題。 3. 學生需具備對於臺灣特有飲料中愛玉的認識、製作與成品認識與理解的能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群_____)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>37.下列關於蒸餾酒的敘述何者錯誤？</p> <p>(A) rum 有「海盜之酒」的封號</p> <p>(B) whisky 有「生命之水」的別稱</p> <p>(C) Cachaça 有「沙漠甘泉」的美稱</p> <p>(D) gin 有「雞尾酒心臟」的美稱</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-F-b 蒸餾酒的分類與製程
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為蒸餾酒的分類與認識，屬於認知分析應用題型，了解六大基酒中的別稱，並能了解各款基酒之間的差異，藉由蒸餾酒的分類以辨識最符合題意的答案，屬專業知識應用試題。 2. 學生應熟悉蒸餾酒的分類，並能區別出六大基酒的別稱與差異，便可掌握本試題。 3. 學生需具備辨識蒸餾酒中英文名稱定義、種類的能力，及六大基酒別稱認識與理解能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	38.原則上，下列加味或調味茶（flavored tea）茶葉基底與材料的組合，何者 <u>錯誤</u> ？ (A) 伯爵茶：紅茶葉、佛手柑 (B) 桂花紅茶：紅茶葉、桂花瓣 (C) 玫瑰花茶：綠茶葉、玫瑰花瓣 (D) 茉莉花茶：綠茶葉、茉莉花瓣
學習內容	餐旅-實-飲務-D-b 茶的分類與特性
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為茶的分類與特性中調味茶的認識，調味茶認知分析的試題，將生活中常見的調味茶以不同茶葉基底茶加入其他風味材料，屬實作應用試題。 2. 學生需瞭解各式加味茶及調味茶的種類，熟悉茶的分類中的調味茶之成分，有進一步區別各式調味茶之間的差異，並能具備能辨別各式茶類的基底與材料的組合的能力，便可掌握本試題。 3. 學生需瞭解各式茶分類及加味茶製程的知識，具備能區隔調味茶的分類，調味茶的概念與正確認知的專業知識能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別： <u>餐旅群</u>)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>39.下列哪幾款香甜酒，屬於茴香類的香甜酒？</p> <p>甲： Amaretto 乙： Anisette 丙： cassis 丁： Galliano</p> <p>(A) 甲、丙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 乙、丁</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-F-c 合成酒的分類與製程
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為各式合成酒的分類與製程中以不同成份製作的香甜酒的種類，了解並能分辨不同成份的香甜酒名稱與英文專有名稱，屬專業知識的應用試題。 2. 學生應熟悉合成酒中不同成份製作而成的香甜酒，並能區別不同成份的香甜酒名稱與英文專有名稱之差異，學生亦需具備香甜酒中含茴香材料的酒款知識，及熟悉各式香甜酒的英文名稱。 3. 學生需具備辨識各式合成酒的英文名稱及各式酒款的分類製程能力，及不同成份製成的香甜酒與英文專有名稱的能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>40.下列關於咖啡之敘述，何者正確？</p> <p>(A) Arabica 較 Robusta 總生產量小，且品質佳價格高</p> <p>(B) coffee cherry 由外而內，依序為外果皮、銀皮、內果皮</p> <p>(C) Java 咖啡豆，產於印尼，苦味強口感濃郁</p> <p>(D) Kona 咖啡豆，產於哥斯大黎加，口感香醇富含果酸</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-E-b 咖啡豆種類
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為咖啡豆種類的分類與特性，了解各咖啡品種間的差異、產區、果實組成構造及風味，由咖啡豆品種及產地以辨識最符合題意的答案，屬專業知識與實務並含的題目。 2. 學生應具備咖啡豆種類的相關專業知識與應用的能力，並需能分辨咖啡品種間的差異、產區、構成及風味，便可掌握本試題。 3. 學生需具備對咖啡豆種類的分類、產區、風味及特性的了解的專業知識能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>41.當顧客說明需要一杯有助眠或改善失眠作用的茶品時，最<u>不適合</u>推薦含有下列那一款材料的飲品？</p> <p>(A) 洋甘菊 (chamomile) (B) 薰衣草 (lavender) (C) 菩提葉 (linden) (D) 綠茶 (green tea)</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-D-b 茶的分類與特性</p> <p>餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為茶的分類與特性中對於花草茶的認識，並了解在生活中飲用花草茶呈現的功效，藉由各式花草茶的功能以辨識最符合題意的答案，屬認知分析及實作應用試題。 2. 學生應熟悉各式花草茶的認識、功效與沖泡，進一步區別不同花草茶功效間的差異，便可掌握本試題。 3. 學生需具備茶的分類及認識茶葉成分功能的能力，並能分辨花茶草茶功效的區別，應用在生活中實務技能與專業知識能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	42.調製貴夫人咖啡時，會使用到下列哪一款酒品？ (A) crème de menthe (B) Brandy (C) Whisky (D) Vodka
學習內容	餐旅-實-飲務-E-e 咖啡萃取方法與調製
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為咖啡萃取方法與調製中，對於加入各種酒精與非酒精材料來變化咖啡調製飲品，藉由熟悉飲品配方及其英文名稱，以辨識最符合題意的答案，屬實作應用試題。 2. 學生需熟悉各式咖啡調製飲品的認識，並能區別不同酒精飲料加入咖啡飲品後，會有不同的飲品名稱之差異，便可掌握本試題。 3. 學生需具備熟識咖啡飲品中英文配方的能力，亦能分辨不同酒精飲料加入咖啡飲品，應用在生活中不同咖啡飲品名稱的專業知識能力。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>43.關於咖啡沖泡主要方法 / 器具與其相關器皿的搭配，下列何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) espresso machine：單/雙孔濾器、填壓器</p> <p>(B) paper drip：手沖壺、咖啡濾杯</p> <p>(C) syphon：虹吸壺、酒精燈</p> <p>(D) Moka express：咖啡濾壓壺、咖啡濾紙</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-E-d 咖啡萃取原理</p> <p>餐旅-實-飲務-E-e 咖啡萃取方法與調製</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為咖啡萃取原理與萃取方法的運用，並搭配相關器具與萃取原理來做咖啡萃取，藉由熟悉咖啡萃取器具以辨識最符合題意的答案，屬實作應用試題。 2. 學生應熟悉各式咖啡萃取的原理與萃取方法的認識，並能區別不同萃取方法須對應不同的器具運用，便可掌握本試題。 3. 學生需具備咖啡萃取原理與萃取方法的實務技能及相關英文名稱辨識的能力，並具備相關咖啡器皿及不同萃取方法的實作能力。
參考答案	D

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別： <u>餐旅群</u>)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>44.依據製造方法而言，下列哪幾款國產酒屬於同一類別？</p> <p>甲：白酒 乙：白乾 丙：竹葉青 丁：狀元紅</p> <p>(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-F-a 釀造酒的分類與製程</p> <p>餐旅-實-飲務-F-b 蒸餾酒的分類與製程</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為國產酒中釀造酒與蒸餾酒的類別與代表酒，了解並能區別不同酒類別的原料成份、製作流程、特性及名稱，屬專業知識試題。 2. 學生應熟悉國產酒中釀造酒與蒸餾酒的類別與代表酒的知識，並具備能區別不同國產酒的成份與製作方法的能力，便可掌握本試題。 3. 學生需瞭解酒的分類及認識國產酒的能力，具備了解對於國產酒中釀造酒與蒸餾酒的類別與代表酒分類中，其不同製作方法所著名的國產酒能力。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>45.關於咖啡因以及行政院衛生福利部與消費者保護處共同推動的「咖啡因紅黃綠含量標示」，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 紅色代表每杯咖啡因總含量為 250 ~ 400 毫克或 400 毫克以上</p> <p>(B) 黃色代表每杯咖啡因總含量為 100 ~ 250 毫克</p> <p>(C) 綠色代表每杯咖啡因總含量為 100 毫克以下</p> <p>(D) 一般咖啡加入大量的鮮乳，即可降低咖啡因</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-E-a 咖啡歷史與發展趨勢
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為咖啡飲品中的咖啡因含量，搭配生活應用中的衛福部與消保處共同推動的咖啡因含量標示顏色，藉由咖啡因飲品標示標準以辨識最符合題意的答案，屬實作應用試題。 2. 學生應熟悉咖啡飲品中咖啡因含量，並能區別不同顏色代表不同的咖啡因含量之差異的能力，便可掌握本試題。 3. 學生需瞭解區別不同咖啡飲品對應不同顏色的標示，具備咖啡因濃度標示標準及影響咖啡因含量的因素，並分辨不同顏色標示代表咖啡因含量的能力。
參考答案	C

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>46.關於咖啡粉的研磨粗細程度比較，下列敘述何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 摩卡壺沖煮的咖啡豆研磨程度較法式濾壓壺細</p> <p>(B) 濾紙濾滴式沖煮的咖啡豆研磨程度較虹吸式細</p> <p>(C) 義式咖啡機沖煮的咖啡豆研磨程度較塞風式細</p> <p>(D) 伊比利壺沖煮的咖啡豆研磨程度較法蘭絨濾滴式細</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-E-e 咖啡萃取方法與調製
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為咖啡萃取方法特性與對應使用咖啡研磨度，不同咖啡研磨度對應不同的咖啡萃取原理，藉由沖煮方法與研磨粗細的搭配，以辨識最符合題意的答案，屬實作應用試題。 2. 學生應熟悉咖啡萃取方法特性與對應使用咖啡研磨度的知識，並具備能區別不同咖啡研磨度對應不同的咖啡萃取方式之差異的能力，便可掌握本試題。 3. 學生需具備各式咖啡沖煮實務能力及咖啡研磨程度搭配的能力，需具備咖啡萃取方法特性與對應使用咖啡研磨度，透過實作過程去驗證不同咖啡研磨度的萃取能力。
參考答案	B

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>47.下列酒款類別，酒精濃度原則上由低至高的正確排列順序，何者正確？</p> <p>(A) 啤酒、米酒頭、紹興酒、威士忌 (B) 啤酒、紹興酒、米酒頭、威士忌 (C) 啤酒、威士忌、紹興酒、米酒頭 (D) 啤酒、威士忌、米酒頭、紹興酒</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-F-a 釀造酒的分類與製程
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為國產酒中釀造酒與蒸餾酒的類別與代表酒，學生能了解並區隔不同酒類的成分、製作方法、酒精濃度，藉由酒精含量多寡以辨識最符合題意的答案，屬專業知識試題。 2. 學生應熟悉國產酒中釀造酒與蒸餾酒的類別與代表酒的知識，並具備能區別不同國產酒的成份、製作方法與酒精濃度的能力，便可掌握本試題。 3. 學生需具備對於國產酒中釀造酒與蒸餾酒的類別與代表酒分類中，分辨不同製作方法與酒精濃度著名國產酒的能力。
參考答案	B

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> ）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>48.下列哪些雞尾酒顏色接近無色透明？</p> <p>甲、Dry Martini 乙、Gibson 丙、Manhattan 丁、Orange blossom</p> <p>(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 乙、丁</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為混合性酒精飲料調製雞尾酒，了解不同雞尾酒調製的基酒、材料，而成品呈現幾乎為透明的酒水顏色，藉由雞尾酒的配方以辨識最符合題意的答案，屬實習應用試題。 2. 學生應熟悉混合性酒精飲料調製雞尾酒的知識，並具備能區別不同雞尾酒的材料導致成品顏色的能力，便可掌握本試題。 3. 學生需具備混合性酒精飲料調製雞尾酒的實作技巧，具不同酒款製作出雞尾酒的實務能力，及記憶雞尾酒配方及辨識材料色澤的能力。
參考答案	A

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別： <u>餐旅群</u> _____）																														
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二																														
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題																														
試題	<p>▲ 閱讀下文，回答第 49 - 50 題</p> <p>國際觀光旅館餐廳的吧檯人員剛收到兩張點單， 一號桌點單內容為：2 杯 Gin & tonic、1 杯 Whiskey on the rocks。 二號桌點單內容為：1 杯 Singapore sling、1 杯 Old fashions、2 杯 Cube libre。</p> <p>49. 餐廳主管要求吧檯領班帶領、協助一位新進員工，共同準備製作一號桌與二號桌顧客所點用飲料的成品盛裝杯皿。下列杯皿類別與數量的組合何者正確？</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>杯皿 數量 選項</th> <th>collins</th> <th>highball</th> <th>rocks</th> <th>shot</th> <th>Margaret</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(A)</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>(B)</td> <td>1</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>(C)</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>(D)</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	杯皿 數量 選項	collins	highball	rocks	shot	Margaret	(A)	2	3	1	0	1	(B)	1	4	2	0	0	(C)	1	3	1	1	1	(D)	2	2	2	1	0
杯皿 數量 選項	collins	highball	rocks	shot	Margaret																										
(A)	2	3	1	0	1																										
(B)	1	4	2	0	0																										
(C)	1	3	1	1	1																										
(D)	2	2	2	1	0																										
學習內容	餐旅-實-飲務-G-a 混合性飲料的種類 餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製																														
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為混合性酒精飲料調製雞尾酒的題型，了解不同雞尾酒調製的盛裝杯器皿，再依據內文情境說明計算出所需要的杯器皿數量，屬實習應用素養試題。 2. 學生應熟悉混合性酒精飲料調製雞尾酒的知識，並能區別不同雞尾酒所需使用之杯器皿的能力，便可掌握本試題。 3. 學生需瞭解雞尾酒配方及容器的能力，具備混合性酒精飲料調製雞尾酒的實作技巧，區隔不同雞尾酒所使用的杯器皿並依試題計算的能力。 																														
參考答案	B																														

111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別： <u>餐旅群</u>)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>▲ 閱讀下文，回答第 49 - 50 題</p> <p>國際觀光旅館餐廳的吧檯人員剛收到兩張點單， 一號桌點單內容為：2 杯 Gin & tonic、1 杯 Whiskey on the rocks。 二號桌點單內容為：1 杯 Singapore sling、1 杯 Old fashions、2 杯 Cube libre。</p> <p>50. 餐廳主管、吧檯領班和這一位新進員工，談起了這兩張點單內容的飲料名稱以及成分等。下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 這五款飲料的名稱，其中有 2 款與國家名字有關，一個位在亞洲地區、另一個位在美洲地區</p> <p>(B) 在調製這些飲料時，會用到的碳酸飲料包含可樂、蘇打水、通寧水與無色汽水</p> <p>(C) 在調製這些飲料時，六大基酒都會使用到</p> <p>(D) 這些飲料中，有 1 款是屬於無酒精飲料</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-G-a 混合性飲料的種類</p> <p>餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題為混合性酒精飲料調製雞尾酒，了解不同雞尾酒的歷史起源、材料成分，再依據內文情境說明判別出正確之敘述，屬實習應用素養試題。 2. 學生應熟習混合性酒精飲料調製雞尾酒，並能區別不同雞尾酒相關材料成分與歷史緣由，便可掌握本試題。 3. 學生需具備辨識雞尾酒配方及中英文的能力，且需具備混合性酒精飲料調製雞尾酒的實作技巧，不同雞尾酒所使用的材料成分，並了解歷史緣由的能力。
參考答案	A